

THEO MISTRAL

ITALIAN KITCHEN

BY THEO RANDALL

前菜

MINISTRONE GENOVESE (V) • \$158

意大利蔬菜湯

洋蔥、露筍、青豆、意大利青瓜、菠菜、新鮮羅勒、乾蒜、香草

ZUPPA CREMOSA AI CROSTACEI • \$198

海鮮忌廉湯

蟹肉雲吞及龍蝦

SELEZIONE DI ANTIPASTI • \$428

意式拼盤

(兩位用)

巴馬火腿、風乾牛肉、豬後頸肉、蕃茄蒜香多士、燒火腿露筍卷、水牛芝士、橄欖

INSALATA DI SPINACI (V) • \$188

新鮮嫩菠菜沙律

意大利蕃茄、羊奶芝士、巴馬芝士、松子仁、南瓜脆片

BURRATA AL TARTUFO • \$248

黑松露水牛芝士

意大利蕃茄、火箭菜、陳年黑醋

MANZO AFFUMICATO • \$268

薄切安格斯煙燻牛肉

蕃茄蛋黃醬、火箭菜、菊苣、巴馬芝士、陳年黑醋

TARTARE DI TONNO E PESCE SPADA • \$288

劍魚及吞拿魚他他

火箭菜、小黃瓜、水瓜榴、紅桑子、阿瑪爾菲檸檬汁

INSALATA DI GRANCHIO

E ARAGOSTA (S) • \$388

波士頓龍蝦蟹肉沙律

佛羅倫斯茴香、火箭菜、菊苣、撒丁島乾魚子、阿瑪爾菲檸檬汁

SIDES

INSALATA RUCOLA (V) • \$88

火箭菜、蕃茄、淡芝士沙律配黑醋汁

INSALATA MISTA (V) • \$88

意大利雜菜沙律配陳年黑醋汁

CREMA DI PATATE E TARTUFO (V) • \$88

黑松露薯蓉

FUNGHI MISTI (V) • \$88

炒雜菌

SPINACI, OLIO E LIMONE (V) • \$88

檸檬橄欖油炒菠菜



麵食

CAPPELLETTI D'ANATRA (S)\$298

慢煮鴨肉雲吞

豬背油、巴馬芝士、羊肚菌汁

FETTUCCINE WAGYU E TIMO\$298

慢煮和牛肉闊扁麵

蕃茄及意大利紅酒汁、露絲瑪莉香草、巴馬芝士

TAGLIOLINI AL GRANCHIO\$368

阿拉斯加蟹肉幼扁麵

風乾檸檬皮茸、蕃茜、紅辣椒

TAGLIATELLE ARAGOSTA E CAVIALE (S)\$498

波士頓龍蝦魚子醬幼扁麵

意大利蕃茄、香蒜、辣椒

海鮮

ZUPPA DI PESCE (S)\$428

慢煮龍蝦汁燴海鮮

虎蝦、鱸魚、帶子、青口、海蜆、薯仔

MERLUZZO AL\$428

VERMOUTH E PORCINI

焗大西洋黑鱈魚

牛肝菌、茴香、百里香、苦艾酒、瑞士甜菜、甘筍

BRANZINO ALLA\$428

PUGLIESE

煎焗意大利鱸魚

橄欖、水瓜柳、小茴香、藏紅花、燒薯仔、意大利汽酒汁

肉類

COSTATA DI AGNELLO

香草芥末麵包糠烤澳洲羊鞍

黑松露薯蓉、大蒜苗、甘筍、西蘭花

\$468

FILETTO DI MANZO (S)

煎焗澳洲 M5 和牛柳

煎鴨肝、芹菜蓉、椰菜花、甜菜頭

\$528

OSSOBUCO (S)

慢煮牛仔膝

藏紅花芝士骨髓燴飯、西芹、甘筍、洋蔥、意大利蕃茄汁

\$428

燒烤類

BISTECCA DI MAIALE

香烤伊比利亞豬扒

250 克

\$398

CONTROFILETTO

澳洲 M5 西冷牛扒

250 克

\$488

COSTATA DI MANZO

美國頂級肉眼扒

300 克

\$588

BISTECCA ALLA

FLORENTINA (S)

澳洲 M4 和牛 T 骨牛扒

1.4 公斤 (三至四位用)

\$1748

所有燒烤類配辣椒、香茜、陳年黑醋
火箭菜蕃茄芝士沙律、炒雜菌及燒薯

時令菜式 - 白蘆筍

SFORMATO AL CAPRINO, SCAMORZA

E ASPARAGI BIANCHI (S) (V)\$248

焗意大利芝士梳乎厘配白蘆筍

CAPESANTE IN PADELLA

E ASPARAGI BIANCHI\$288

香煎北海道帶子配白蘆筍、羽衣甘藍

及意大利汽酒汁

RISOTTO AL GAMBERO REALE

E ASPARAGI BIANCHI\$488

白蘆筍意大利飯配西班牙紅蝦

SALMONE AFFUMINATO

E ASPARAGI BIANCHI\$248

挪威煙三文魚配白蘆筍、意大利沙律及紅菜頭

TAGLIERINI SALSICCIA,

MOREL E ASPARAGI BIANCHI\$328

自家製幼扁麵配白蘆筍、意大利腸肉及羊肚菌

TAGLIATA DI VITELLO

E ASPARAGI BIANCHI\$488

香烤意大利牛仔扒配白蘆筍、芹菜蓉及黑松露汁

FRIULANO

Friuli

Vigna Traverso, 2019

每杯 \$120

BIANCO IGT

Veneto

Montecariano, 2017

每杯 \$110

REFOSCO

Friuli

Vigna Traverso, 2015

每杯 \$130

AMARONE CLASSICO

Piedmont

Montecariano, 2017

每杯 \$220

(S) - 招牌菜式

所有價錢以港幣計算及另收加一服務費

(V) - 素食

如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排 請聯絡我們的員工